

• UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS • UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS • UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS •

PLAZAS
LIMITADAS



UPGRADE
YOUR
COFFEE
SKILLS

BARISTA SKILLS

SCA • INTERMEDIATE

2 CURSOS ANUALES | FECHAS
POR
CONFIRMAR

LIMITADO A
6 PLAZAS



Specialty
Coffee
Association

• UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS • UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS • UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS •

• UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS • UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS • UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS • UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS •

• UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS • UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS • UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS • UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS •



BARISTA SKILLS



Este ayuda a desarrollar las habilidades del barista en frente una maquina espresso. El estudiante aprenderá a calibrar el molino y saber analizar a nivel sensorial de la bebida espresso.

Durante el curso teórico practico ademas de enfocarse en las técnica de extracción el estudiante podrá practicar de forma intensiva el arte latte a fin de poder dibujar sobre el espresso con la espuma de la leche.

OPORTUNIDAD ESPECIAL



Todo estudiante de este curso, se le extiende la posibilidad obtener además la Certificación del "Latte Art Grading System" para Jarras Blanca y/o Naranja, con sólo cubrir los costos extras directos de la Certificación Internacional. Solicita mas info al respecto a nuestro DM/Inbox o visita: www.latteartgrading.com.

A barista with long dark hair, wearing a black t-shirt and a black baseball cap, is focused on pouring coffee from a silver pitcher into a bright blue cup. He has a tattoo of a coffee branch on his left forearm. The background shows a coffee shop setting with various equipment and a sign that says "Delicious COFFEE".

PRESS UP

YOUR
COFFEE
SKILLS



BARISTA SKILLS



PROGRAMA DE ESTUDIO

DÍA 1

MAÑANA

- Teoría: Botánica y procesos aplicados a la extracción en espresso.
- Tecnología de la maquina espresso.
- EBF y variables de la extracción.

TARDE

- Calibracion del molino y cata básica de espresso.
- Introduccion al Arte latte: Como espumar bien la leche, cappuccino tradicional y corazón.





BARISTA SKILLS



PROGRAMA DE ESTUDIO

DÍA 2

MAÑANA

- Fuerza y extracción, medición del espresso con refractometro y uso de la SCA Espresso Brew Chart
- Catación de espresso avanzada y tecnología de la maquina espresso: Control de temperatura y flujo de extracción.
- Bebidas para menu de cafeteria: Cappuccino, Latte, Flat white, Macchiato etc.

TARDE

- Practica de arte latte: Corazón, Tulipán y Rosetta. azón.





BARISTA SKILLS



PROGRAMA DE ESTUDIO

DÍA 3

MAÑANA

- Cata de espressos con diferentes cafés, orígenes, procesos con hoja de cata Onelli.
- Practica para examen.
- Examen práctico: Prueba de calibración Molino, cata de espresso.

TARDE

- Examen práctico: Arte latte, ejecución de una orden y de 2 capuchinos idénticos con arte latte.





BARISTA SKILLS



FECHA:
UN CURSO CADA SEMESTRE

FECHAS POR CONFIRMAR

INTENSIDAD HORARIA:
24 HORAS (3 DÍAS) INCLUIDO EL TIEMPO DEL
EXAMEN PRACTICO

VALOR DEL CURSO
US \$950

VALOR DEL CERTIFICADO SCA
US \$120

CERTIFICADOS LATTE ART GRADING:

JARRA BLANCA	US \$180	JARRA NARANJA	US \$180
-----------------	-----------------	------------------	-----------------

LUGAR:
BOGOTÁ (COLOMBIA)
CARRERA 22 # 71 A - 44 • ONELLI EDUCATION LAB





BARISTA SKILLS



REQUISITOS PREVIOS:

Ninguno, pero se recomiendan los cursos: Roasting Foundation e Introduction to Coffee.

ACERCA DEL EXAMEN ESCRITO EN LINEA:

- Preguntas en el examen escrito en línea: 35 (cada una equivale un punto).
- Tiempo para el examen escrito en línea: 37 minutos
- Puntuación mínima de aprobado: 70%

ACERCA DEL EXAMEN PRACTICO:

- Tiempo total concedido para el examen práctico: 3 horas.
- Puntuación mínima de aprobado: 70%.






INSTRUCTOR

ANDREA ONELLI



Specialty
Coffee
Association

- SENSORY SKILLS
- GREEN COFFEE
- ROASTING
- BREWING
- BARISTA SKILLS
-  Q-GRADER EVOLVED



AUTHORIZED
SCA TRAINER



RED
LEVEL

LAGS CERTIFICATION
POINT - COLOMBIA



COFFEE QUALITY
INSTITUTE®

Q ARABICA™ GRADER
Q PROCESSING™ GENERALIST
Q PROCESSING™ PROFESSIONAL
Q PROCESSING™ EXPERT
Q PROCESSING™ INSTRUCTOR



JUEZ NACIONAL E
INTERNACIONAL DE TAZA
DE EXCELENCIA
COLOMBIA - 2022 Y 2023.



**UPGRADE
YOUR
COFFEE
SKILLS**

onelli
EDUCATION LAB

(+57) 315 513 4666
ONELLILAB.COM